



## ● *Cortinarius praestans* (Cordier) Gillet

**Famiglia:** Cortinariaceae

**Sinonimi:** *Agaricus praestans* Cordier; *Phlegmacium praestans* (Cordier) M. Moser

**Etimologia:** *Cortinarius* (cfr. *Cortinarius orellanus*), mentre il lt. *praestans* ‘imponente’, fa riferimento alle grandi dimensioni di questa specie.

**Nomi comuni:** cortinario prestante.

**Nomi popolari liguri:** funzo da tagnea. **Alta Valle del Vara:** cölia.

**Periodo di crescita:** estivo-autunnale.

**Caratteristiche morfologiche:** **cappello** fino a 20 cm, viscoso, da castano-violaceo a cioccolata. **Margine** rugoso, involuto, con macule bianche. **Imenio** a lamelle strette, da grigiastre a più o meno bluastre. **Gambo** fino a 15x5 cm, bianco o violetto, con cercini blu violaceo, poi ocra pallido. **Carne** bianca o crema, spessa. **Odore** quasi nullo. **Sapore** dolce. **Sporata** ocra-ruggine.

**Habitat:** in Liguria prevalentemente in boschi e boscaglie di latifoglie. In Alta Valle del Vara in faggeta (*Fagus sylvatica* L.), sopra i 1.300 m s.l.m.

**Normative per la raccolta e/o commercializzazione:** specie ammessa al commercio in ambito locale ai sensi della Delibera 2690/96 della Giunta della Regione Liguria; ne è consentita la raccolta fino a un massimo di 3 kg a persona (art. 3, L.R. Liguria 27/2007).

**Commestibilità:** commestibile.

**Utilizzazioni:** solo il cappello, dopo cottura (fritto, al sugo) o essiccato (cfr. note etnomicologiche).

**Osservazioni:** secondo Balletto (1972), i funghi raccolti nell'Appennino Ligure sono privi dei toni violacei sul cappello. Il genere *Cortinarius* risulta essere tra i meno conosciuti, oltre a

*La risorsa FUNGO in Alta Valle del Vara*



possedere specie tra le più pericolose. Per tale motivo solitamente si sconsiglia il consumo di funghi appartenenti a questo genere.



Foto R. Donati



Foto E. Pini



## ● *Craterellus cornucopioides* (L.: Fr.) Pers.

**Famiglia:** Cantharellaceae

**Sinonimi:** *Cantharellus cornucopioides* (L.) Fr.

**Etimologia:** dal diminutivo lt. di *cratera*, ‘coppa’, per la forma del carpoforo, trae origine il genere *Craterellus*. L'epiteto specifico, invece, deriva dai termini *cornucopiae* ed *eidōs*, ‘forma’, cioè che somiglia ad una cornucopia.

**Nomi comuni:** corno dell'abbondanza, trombetta da morto.

**Nomi popolari liguri:** funzo da seppi. **Alta Valle del Vara:** trombet de mort, finferi.

**Periodo di crescita:** autunnale.

**Caratteristiche morfologiche:** **cappello:** a forma di trombetta (imbutiforme), largo fino a 15 cm, cavo quasi fino alla base del gambo. Colore da grigio a nero, ornato da squame più scure. **Margine** ondulato. **Imenio** quasi liscio, con rugosità longitudinali, grigio cenere. **Gambo** esile, cavo, concolore al cappello. **Carne** sottile. **Odore** fruttato. **Sapore** leggermente astringente. **Sporata** bianca.

**Habitat:** boschi misti; comune nei boschi di castagno (*Castanea sativa* Miller) e faggio (*Fagus sylvatica* L.).

**Normative per la raccolta e/o commercializzazione:** specie ammessa al commercio sul territorio nazionale come fungo fresco e conservato (allegati I-II D.P.R. 376/95), anche con la denominazione “funghi secchi” (art. 5 D.P.R. 376/95); ne è consentita la raccolta fino a un massimo di 3 kg a persona (art. 3, L.R. Liguria 27/2007).

**Commestibilità:** commestibile.

**Utilizzazioni:** essiccati, sott'olio (cfr. note etnomicologiche).

**Osservazioni:** questa specie può essere confusa con *Cantharellus cinerascens* (Pers.:Fr.) Fr., anch'esso ritenuto commestibile, simile nei colori ma munito di pseudolamelle ben fitte.

